

INTEGRALNA TORTA SA KRUŠKAMA

180 g integralnog brašna
120 g brašna
6 jaja
1 prašak za pecivo
sok pola limuna
160 g šećera
300 ml mlijeka
prstohvat soli
3-4 kruške

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite okrugli kalup za tortu.

Kruške operite pa im odstranite srž i narežite ih na tanke šnitice. Nakapajte limunovim sokom i izmješajte.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka.

Bjelanjke sa prstohvatom soli mikserom izradite u čvrsti snijeg.

U drugoj posudi mikserom pjenasto izradite žumanjke sa šećerom.

Pomiješajte obje vrste brašna sa praškom za pecivo.

U smjesu jaja umiješajte mlijeko i smjesu obje vrste brašna i dobro izmješajte.

Na kraju nježno umiješajte i snijeg od bjelanjaka.

Dobivenu smjesu izlite u pripremljeni kalup za tortu.

Zagladite površinu pa po njoj složite pripremljene kruške.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 50 minuta.

Ostavite kolač da se malo ohladi prije posluživanja.